

**JADŁOSPIS- MARZEC 2023**

<b>Poniedziałek</b>	<b>Wtorek</b>	<b>Środa</b>	<b>Czwartek</b>	<b>Piątek</b>
<b>27.02.2023</b>	<b>28.02.2023</b>	<b>01.03.2023</b>	<b>02.03.2023</b>	<b>03.03.2023</b>
<p><b><u>Śniadanie</u></b> Chleb pszenno-żytni (1a, 1b) Chleb razowy ( 1a, 1b ) Masło(7) Parówka z szynki Ketchup Pomidorki koktajlowe Sałata Rzodkiewka Szcypior Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Kalafiorowa – krem ( 1a, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Kurczak po chińsku ( 1 ) Ryż paraboliczny Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Kisiel cytrynowy z jabłkiem</p>	<p><b><u>Śniadanie</u></b> Bułka grahamka ( 1a ) Chleb razowy ( 1a, 1b ) Masło (7) Jajecznica ze szczypiorkiem ( 3, 7 ) Szynka drobiowa Pomidor Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Szcypior Kawa Inka (7)</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Grysikowa na rosole ( 1a, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Kotlet mielony ( 1, 3, 7 ) Ziemniaki z koperkiem Surówka z buraczków Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Jabłko</p>	<p><b><u>Śniadanie</u></b> Kluski lane na mleku ( 1a, 7 ) Chleb wiejski z makiem (1a, 1b) Chleb razowy ( 1a, 1b ) Masło(7) Połędwica sopocka Pomidor Ogórek kiszony Papryka żółta Sałata Szcypiorek Herbatka z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Gulaszowa ( 1a, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Pierogi ukraińskie ( 1a, 3, 7 )</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Mandarynka</p>	<p><b><u>Śniadanie</u></b> Chleb wieloziarnisty (1a, 1b) Chleb razowy ( 1a, 1b ) Pasta z ciecierzycy i pomidorów suszonych w oleju Ogórek świeży Rzodkiewka Papryka Pomidorki koktajlowe Szcypiorek Herbata owocowa</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Krupnik z kaszą jęczmienna ( 1c, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Leczo węgierskie z warzywami i makaronem ( 1a, 3, 7 ) Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Banan</p>	<p><b><u>Śniadanie</u></b> Chałka ( 1a, 7 ) Chleb razowy ( 1a, 1b ) Dżem niskosłodzony Miód Ser żółty tyłżycki ( 7 ) Pomidor Ogórek kiszony Papryka żółta Sałata Szcypiorek Kakao (7)</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Jarzynowa ( 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Filet z miruny w panierce ( 1a, 3, 4, 7 ) Ziemniaki z koperkiem Kapusta kiszona Sok pomarańczowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Jogurt pitny ( 7 )</p>

- *W placówce opracowywane są składy potraw, które są weryfikowane na bieżąco. Pełen skład potraw dostępny u intendenta.*

W związku z załącznikiem II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. informujemy, że w produktach wykorzystywanych do przygotowania posiłków dla dzieci, znajdują się substancje mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowej.

### **Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji**

1. Zboża zawierające gluten, tj. m.in.: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz
  - a. Pszenica
  - b. Żyto
  - c. Jęczmień
  - d. Owies
  - e. Orkisz
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne(arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy: laskowe, włoskie, nerkowca; pistacje
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

W związku z powyższym w jadłospisie przy poszczególnym daniu lub produkcie zostały podane cyfry, które oznaczają jakie alergeny mogą wystąpić w przygotowywanych posiłkach.